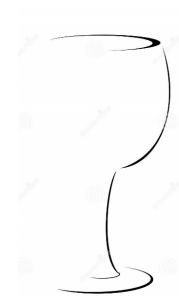


# Bollicine 750 ml



## Rosè “Martinelli” Brut

Da uve Teroldego, metodo charmat.  
“Martinelli Albino” (Ala - TN)

€ 17

## A.A. Chardonnay “Zemmer” Brut

Spumante metodo charmat dell’Alto Adige.  
“Peter Zemmer” (Cortina s.s.d.v. - BZ)

€ 19

## Blanc de Sers Brut Nature

Metodo Classico ottenuto da antiche varietà di uve come Valderbara, Vernaza e Nosiola. Affina 9 mesi sui lieviti.

“Monfort” (Lavis - TN)

€ 23

## Revì brut TrentoDoc

Metodo Classico. Uve Chardonnay e Pinot Nero, 3 anni sui lieviti.

“Azienda del Revì” (Aldeno-TN)

€ 27

## Blauwal Extra Brut

TrentoDoc

Metodo Classico, uve Chardonnay, oltre 48 mesi di affinamento sui lieviti

“Cesconi” (Pressano di Lavis-TN)

€ 30

## Piffer Diamicton Brut

Uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Minimo 36 mesi sui lieviti.

“Ne-No Spumanti” (Lavis-TN)

€ 33

## Rosè Brut TrentoDoc

Metodo Classico. Chardonnay 70 %, Pinot Nero rosato 30%.

45/48 mesi di permanenza sui lieviti.

“Pedrotti Spumanti” (Nomi-TN)

€ 35

## “Comitissa” Pas Dosè Riserva Alto Adige

Metodo classico. Uve utilizzate: 30% Chardonnay, 30% Pinot Bianco e 40% Pinot Nero. Almeno 48 mesi sui lieviti.

“Lorenz Martini” (Appiano-TN)

€ 40

## “Riserva 111” Pas Dosè TrentoDoc

Metodo Classico. Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%, 72 mesi sui lieviti.

“Pedrotti Spumanti” (Nomi-TN)

€ 45

